

外国語メニュー作成の注意点

- なるべく写真をつけましょう ※全部が無理なら、おすすめだけでも
- 通し番号とローマ字(日本語の読み方)をつけましょう
→2~3ページに見本があります。
- メニューを作ったらなるべく店先にも掲示しましょう(呼び込み効果)
- 宗教・文化・アレルギーにより食べられないものもありますので、
食品確認表を使って指差してもらいましょう(別紙1)
- お通しは日本独自の文化ですので、事前に説明しましょう(4ページ目)
- メニューと店先に支払い方法を表示しましょう
(クレジットや電子決済はどの種類が使えるのか)
(別紙2)

外国語メニュー作成見本



鶏のからあげ

Tori no Kara age

Deep-fried chicken



864yen (tax included)

番号と写真を
必ずつけましょう！

できれば
アレルギー表示を！
このイラストの編集(色・形
を変更)はしないでください

税込か税抜か
表示しましょう

税抜の場合
800yen(excluding tax)

※画像使用の注意点

インターネットから引用して使用する場合、その画像(写真・イラスト)を使用できるか、十分注意してください。

ご自身が撮られた写真か、著作権フリーの画像をご使用ください。

- ①商品名 (日本語)
- ②読み方 (ローマ字)
- ③商品名 (外国語)

外国語メニュー作成見本



辛子蓮根 Karashi renkon

Mustard lotus root

Boiled lotus root stuffed with spicy mustard and miso, fried in yellow batter.



500yen (excluding tax)



熊本ラーメン Kumamoto Ramen

Kumamoto Ramen

Medium-fine noodles in a soup made from pork broth. Occasionally chicken broth is added. Garlic oil, fried garlic chips and wood ear mushrooms are added as accent.



650yen (tax included)

お通しについて

「お通し」は、最初の注文の前にお酒の肴として料理を出すといったものです。料金はサービス料として来店した皆さまに請求させていただいています。

《英語圏のお客様》

- “Otooshi” is served as a appetizer for everyone.
This is included as a table charge.